

ヨシケイ福井
おすすめの

手土産

に持って行きたい
福井の品

今回は「福井といえど」という王道の手土産とは少し違う視点で、おすすめの一品をご紹介します。実際にヨシケイ福井のスタッフが食べた感想も伝えしますので、ぜひ手土産選びの参考にしてみてくださいませ!

ムッシュ
MONSIEUR エクレア

定番フレーバーには
福井の「蕎麦」も♪

お店のトレードマーク“ロゼ”があしらわれたエクレアは、人気の香ばしさ、イタリア産ビスタチオやフランス産小麦など、素材にも丁寧なこだわりが感じられます。数種類の定番に加え、期間限定のフレーバーから選べるのも嬉しいポイント!見た目の可愛らしさと華やかな美味しさを、手土産としても喜ばれる一品です。

色鮮やかなエクレアは
みんなを笑顔にしてくれます!

「Hoicha - ホジチセ」は香ばしくすっきりとした味わい、もちりとした食感のクリームをおおげれば、感動の美味しさにも笑顔があふれます!



福井県鯖江市水落町2-1009
営業時間 10:30~18:00
定休日/火・水曜日
1階客席・2階お土産売場と分業場合があります。
二階席にはご来店ください
電話番号 / 080-8727-4725



御座屋 かりんとう饅頭

創業1699年、
長く愛され続ける老舗の味

「お菓子を過ぎて、縁ある人を繋ぐという想いのもと、和洋菓子を手がける御座屋様さん。なかでも人気の外は「かりんとう」、中は「しっとり」のかりんとう饅頭です。できたての美味しさを逃し、ではいから、賞味期限はあえて1日。縁があることで、幸せしさとやさしい甘さが引き立つ福井の銘菓です。

一日最大11,000個を
売り上げたことも!



菓子の甘い香りに食感がそそられ、パリッと一口くちやれりか館とのパランスより! 賞味は絶えぬあまり口になれない私でも、思わずもう一つ食べたくなる一品です。

福井県鯖江市松本3丁目2-12
営業時間 9:30~18:30
定休日/年中無休
電話番号 / 0776-23-3272



社会福祉法人 紫水の郷 バウンドケーキ

「花垣 大吟醸」
「大正義 梅酒」を使った
大人の品

大吟醸のシロップや梅酒が、生地になっぴり染み込んで、包みを開けた瞬間パターの香りとともに、お酒の芳醇な香りがふわり口とすれ、やさしい甘さと豊かな風味が広がります。さらに、冷蔵庫で冷やして食べれば、冷涼のようすっきりとした味わい!

大小サイズが選べるのも
嬉しいですね!

梅酒パウンドは、梅の香りを楽しみながら食べられて、すくく美味し! 梅酒シロップをたっぷり含ませたおかげで口あたりがとてもしっとりしています。



福井県大野市中野 96-11
営業時間 / 8:30~17:00
定休日 / 土・日曜日 曜日
電話番号 / 0779-66-7000



お菓子の福寄堂
つつじの咲く公園で食べたい
レーズン・スクエアケーキ

ラム酒の香りが広がる
落ち着いた大人の味

伝統を大切にした老舗の味や、季節の移ろいを感じさせる創作和菓子など、豊富なお菓子が店内を彩ります。手土産におすすめの「つつじの咲く公園」で食べたい「レーズン・スクエアケーキ」は、たっぷりのラムレーズンとバタークリーム、やさしいスポンジの絶妙なパランスが、幸せな味わいを届けてくれます。

ココアとクワミで作れたスポンジは、
やわらか口あたり!

甘さとやさしい風味を感じる濃厚な味わいで、ココアや紅茶と一緒に食べたとき、お菓子です。二口目を食べるのが楽しみになります!



福井県鯖江市有定町
1丁目10-22-1
営業時間 / 9:00~18:30
定休日 / 水曜日
電話番号 / 0778-51-0474



ベルジェ・ダルカディン慶堂
大人のレモンケーキ

酸いも甘いも楽しめる
大人のご褒美スイーツ

シンプルながら見た目、レモンの香りのよさが印象的なレモンケーキ。レモンピールの濃い食感と、しっかりとした酸味が特徴です。モンダレシロップをはじめ、数々の国産の品質審査で金賞を受賞、バターや卵、小麦、ハチミツなどの素材選びにもこだわりその魅力を丁寧に引き出した、味わい深い銘品です。

上掛けしているチョコレートも
レモンの酸味が輝立ちます!



クーベルチュールレモンチョコレートが甘味・酸味・苦味の世界へと誘ってくれます。一口食べると一瞬でレモンの全てを味わえるケーキです!

福井県鯖江市榎町4丁目7-16
営業時間 / 平日 9:00~18:00
土・日休 9:00~17:00
定休日 / 火曜日
1階客席・2階お土産売場と分業場合があります。
二階席にはご来店ください
電話番号 / 0778-51-0179



あなたが
おすすめする **手土産** を教えてください! **応募用紙**

ヨシケイ福井がおすすめする「福井の手土産」をご紹介します。
次は、あなたが選ぶおきの手土産を、ぜひ聞かせてください!

手土産プレゼント!!



ご応募いただいた方の中から抽選で10名様に、福井の手土産をプレゼント!
何が当たるかはお楽しみにお待ちください!

※当選者の発表は、発送をもってかえさせていただきます。
応募締切の日は、3月31日(火)です。
皆様からのご応募、お待ちしております!!

お名前	
ご住所	
おすすめの手土産	
らいうらいの感想	

上記必要事項と「おすすめの手土産」を書いて、スマイルスタッフにお渡しください。

ヨシケイ福井・北京都の 食材物語

安心・安全
美味しい

ハム・ソーセージ・ベーコンができるまで

私たちが普段食べている「ハム・ソーセージ・ベーコン」は、安全でおいしい商品をお届けするために、いくつも工程を経て作られています。今回は、その流れをイラストで分かりやすくご紹介します。



今回は、ヨシケイ福井が使用する「ハム・ソーセージ・ベーコン」の製造会社「信州ハム」様をご紹介します。農薬残留から製造まで、安心・安全と美味しさへのこだわりが詰まったものづくりをご覧ください。



信州ハム株式会社は、1941年の創業以来、安心・安全をテーマに、安くて美味しい商品をお届けするための取り組みが続けられています。ヨシケイ福井で使用する「グリーンマーク」シリーズは、約50年前から販売が開始された、体にやさしい商品です。

グリーンマークとは？

信州ハムが、発色剤・着色料・保存料・リン酸塩を使用せずに製造した商品に付けるシンボルマークです。「無えんせき製法」で仕上げているため、素材の旨味がやさしく感じられるのが特徴。お肉の色が薄いピンクや薄茶色に見えるのは、発色剤を使っていない本来の自然な色です。



安心して食べていただくために

- 安全管理を徹底した工場
 - 食品安全の国際規格「FSSC2000」を取得
 - FSSCとは、消費者に安全な食品を届けるための国際的な食品安全管理規格です。原料の受け入れから製造・流通までの安全管理を行い、専門家による定期的な審査も実施されています。
- 工場内の服装
 - 衛生管理を徹底するため、工場内では決められた作業服を着用します。
 - 【着用するもの】
 - 帽子 ●マスク
 - 白衣 ●手袋
 - 安全靴
- 工場内に入る前に
 - エアシャワーやコロコロ（粘着ローラー）を使用して、衣服のホコリや異物をしっかりと取り除き、徹底した手洗いを徹底し、手指を清潔な状態に保ちます。



ヨシケイキッチン事業部に、仲間が増えました！仕事への想いや人柄を知っていただけで嬉しそうです。



ようこそ！ヨシケイへ ニューフェイス紹介

丁寧な運転が、丁寧な対応に繋がっています

「がんばってください」のお声がけが励み

前職を60歳で定年退職後、こちらに入社しました。長く内勤の仕事に携わってきたので、運転をしながら外回り、人と触れ合える仕事に魅力を感じたのがきっかけです。運転配達は危険を伴う仕事でもあります。丁寧な安全運転を心がけることで、お客様への対応も自然と丁寧なものと感じています。この年齢になっても、学びの多い日々。粘り強さの頂を目指すような気持ちで、仕事に向かっています。

東北をメインに、施設者様向けメニューの食材をお届けしています。対面でお渡しする際に「がんばってください」「おをつけて！」のお声がけが、日々の大きな励みになり、やりがいを感じています。私生活でも運転をすることが多く、四季折々の風景を見に行くことが、いい気分転換に。車だけでなく、電車も旅行することもしばしば。今後も、私生活と仕事を両立しながら、努力まいります！



社内の印象は？

▲ 森田：女性が多いので明るくて清潔だと感じます。
岸本：明るく熱心な姿が印象的で、メリハリのある職場だと感じました。

仕事で大切にしていることは？

▲ 岸本：施設の方と会うときに、「元気にハキハキと！」を心がけています。

得意なお料理は？

▲ 岸本：レンジで温めるだけのお酒のおつまみです。
岸本：鶏がラブースの具材たっぷり野菜炒めは、家族に好評です！

趣味は？

▲ 森田：市民マラソン大会と登山と釣ります。

芝罘リレーマラソンに参加しました！



お二人はすでに頼れる存在です。何より、自信を持って一生懸命な業務に取り組んでいる姿を見て嬉しく思います。自分が先陣方にももらったように、これからは自分がお二人の力になれるよう、努めたいと思います。何か困ったらいつでも（は嫌ですが）がたまにら頼ってください。ヨシケイキッチン事業部部長 近藤

編集後記 ヨシケイ福井のお届けする食材ひとつひとつは「生産者さんの想いが込められていて、そんな想いを紹介したり、スマイルスタッフの日常の姿を特集してみたい、いろいろなことを人と人、そして人との想いを繋げるお手伝いをしたいと思っています。時を超えて地域を超えて縁を紡ぐニュースレターを伺います。（ヨシケイ福井 図）

株式会社ヨシケイ福井
tel.0778-53-0200
〒916-0022
福井県鯖江市水汲町 14-14-1

● info@yoshikei-fukui.com
● https://yoshikei-dvlp.co.jp/fui/
● @yoshikei.fukui

